

Pecorino di Pienza Gran Riserva



Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

Si tratta di forme di Pecorino di Pienza del tipo nero (“da serbo”) di dimensioni maggiori, destinate a una stagionatura lunga, che raggiunge e supera l’anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina lievemente occhiata, dura e granulosa

Sapore: intenso, asciutto ma dolce, non piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane “sciocco” toscano

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: un anno

Produzione: tutto l’anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 10-12 kg

Dimensioni: diametro 35-40 cm, h. 10-15

Produttori: caseifici del senese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.